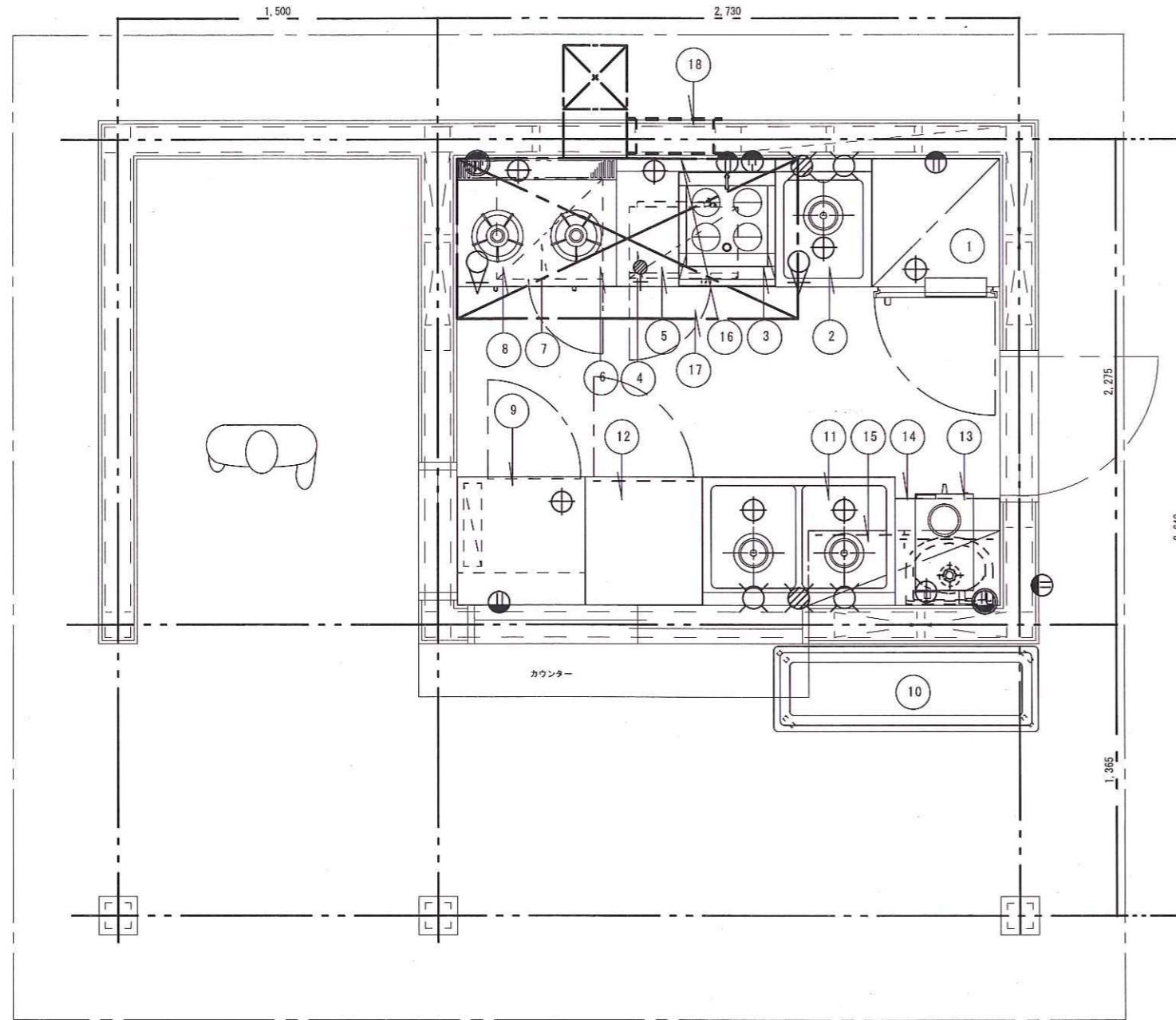


用途	(茶屋)
食数	
タイプ	(●) ウェットタイプ ( ) セミドライタイプ ( ) ドライタイプ ( ) HACCP
床面積	(㎡)

総合ガス消費量	Kg/h
総合電気容量 (1φ100V)	KW
総合電気容量 (1φ200V)	KW
総合電気容量 (3φ200V)	KW
総合蒸気消費量	Kg/h

- 注意事項**
- 1: 厨房設備の工事範囲は機器の設置 (レベル出し・周囲のコーキング) のみとし、給水・給湯・排水・電気・ガス等の配管・接続工事は、一次側・二次側とも、別途設備工事とする。
  - 2: 給湯器は、別途工事とします。(シンカー槽に4号以上、洗浄機用に16号以上必要)
  - 3: 飲水器は、別途工事とします。(別途打ち合わせ。)
  - 4: ガス漏れ警報器及び予備用コンセントは別途とします。
  - 5: ( ) 内寸法は、現場合わせ及び打ち合わせ要す。
  - 6: 水栓は厨房設備工事外と致します。



カランは、設備工事とする。

厨房備品規格表

品番	品名	寸法 間口 奥行 高さ	数量	給水量 mm³	給湯量 mm³	排水 mm	瓦斯 (kg/h)		電気 (KW)		蒸気 (kg/h)		備考
							消費量	消費量	IN	OUT	消費量		
1	冷蔵庫	600X650X1905	1			40A			100V 0.42KW				全冷凍型。
2	1槽シンク	450X600X800	1	15A	15A	50A				3P200V 4.6KW			積容量: 21L, 湯気抑制式。 付属品: テボx42。
3	卓上ゆで麺機	450X530X300	1	15A (取水)		40A HT			100V 1.26KW				左側: 防熱紙付。
4	電子レンジ	510X360X306	1										
5	ゆで麺機置台	700X600X800	1										
6	ガステーブル	750X500X185	1				0.70Kg/h						内管式, 圧電着火方式。
7	スチームコンベクションオーブン	500X470X390	1	15A (取水)		40A HT			単200V 1.9KW				収納: 2枚 (1/25H)。
8	架台	750X600X615	1										後方排気B型。
9	コールドテーブル	600X600X800	1			40A			100V 0.18KW				全冷凍型。 扉: 左開き。
10	平型移動ケース	1240X400X640	1						100V 0.27KW				冷凍・冷蔵切替式。359L/729L戸付。
11	2槽シンク	900X600X800	1	15A x2	15A	50A x2							蓋x1付。
12	調理台	550X600X800	1										開き扉式。
13	コーヒーマシン <small>3-7- (別途品)</small>	273X452X577	1	15A (取水)					単200V 2.50KW				120杯/h
14	脱着台	(493)X500X1段	1										
15	吊戸棚	900X350X900	1										
16	排気フード	1600X750X(700)	1						100V 0.2KW				G.F. ウェザーカバー。油受。 送込がけ、ファン付。
17	ステン貼り	1600X - X1900	1										
18	給気ルーバー		1										SISガラリ付。
19													
20													
21													

※ 当厨房設計図書は、厨房室の下地及び仕上材は、不燃材と見なしてあります。